Panamar BAKERY_GROUP.

REF. 130257

Bocadillo de Agua 140g

Convierte un buen bocadillo en un “BOCADILLO EXCEPCIONAL”

Descubre nuestro Bocadillo de Agua: un pan con alveolado excelente, crujiente ligero y duradero.

Cocido en Horno de Suela de Piedra, siguiendo la tradición artesana que aporta a este pan su textura final. Impulsando con su gran fuerza de horneado, una miga extraordinariamente alveolada y generando una corteza rústica crujiente y una inconfundible suela plana.

Ofrécelo siempre caliente: tierno y crujiente.
Su alta hidratación permite que se pueda volver a dar un golpe de calor en cualquier momento del día, para que lo ofrezcas siempre como recién hecho.

140 g	27 cm	45 ud	28 cajas	180 ºC	20 - 30 min	10 - 12 min

HORNO DE PIEDRA · ALTA HIDRATACIÓN · GRANDES REPOSOS

HORNO DE PIEDRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·